

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration CRS 06 Nice

Les données de cet encadré sont non publiées

Poste vacant : Oui Non (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi : /

Motif de la vacance: /

Nom du titulaire : /

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : ATIOM

Si poste emploi fonctionnel ou EFR :

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement loi n°84-16 du 11 janvier 1984), cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP : 2

Vos activités principales :

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou en déplacement.

Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats ou les consommations au foyer, participer à la livraison des repas.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

Entretenir des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service : Mise en place de la salle de restauration, Service en salle, Nettoyage des locaux et du matériel**
- **Composition et effectifs du service : 4 gradés et gardiens, 2 ouvriers cuisiniers, 4 ATP2 cuisine, 11 adjoints techniques**
- **Liaisons hiérarchiques : Gérant de l'ordinaire**
- **Liaisons fonctionnelles : sans objet**

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau pratique

requis

Savoir-faire

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

à acquérir

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir-être

Faire preuve de rigueur et de méthode

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir accueillir

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Evolution statutaire.

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

En déplacement : Ouvrant les droits à l'Indemnité Journalière d'Absence Temporaire (IJAT) à hauteur de 40€/jour défiscalisée ainsi qu'aux heures supplémentaires payées.

Régime horaire de 40h30 par semaine générant 29 RTT

Qui contacter ? Indiquer les coordonnées ou adresse mail des personnes à contacter

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

Temps plein : Oui Non

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

DCCRS / DZ CRS SUD MARSEILLE / CRS N°6
396 AVENUE PIERRE SAUVAIGO
06700 SAINT LAURENT DU VAR

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Intervention technique et logistique

Vous trouverez le référentiel RMFP sous le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep/repertoire-interministeriel-des-metiers-de-letat>

Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) :

ERLOG021 : Chargée / Chargé de restauration, d'intendance et de production culinaire

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (RMFP) :

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2)

Logistique et technique opérationnelle

Vous trouverez le référentiel REMI sous le lien suivant :

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/mgmrh/Page_mgmrh/Referentiel_des_emplois_version_2011_modifiee_12_fevrier_2015_copie.pdf

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) :

LOG014A : Agent de restauration – d'intendance

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Code SAA : 06CR0600

Code SAO : 06CR0600

Télétravail possible : Oui Non

Management : Oui Non

Date de mise à jour de la fiche de poste : 12/03/2024